

LA VERSIONE ITALIANA DEL "DOGGY BAG" STATUNITENSE

# Stop agli sprechi alimentari Al ristorante c'è "Rimpiattino"

Presentato il kit per portare a casa ciò che non si è consumato nel locale  
L'idea è promossa da Fipe Confcommercio in collaborazione con il Comieco

Sara Landi

**GROSSETO.** Chiedere di portare a casa la mezza porzione rimasta nel piatto o la bottiglia di vino avviata è un diritto per tutti i clienti di un ristorante o di una pizzeria e un dovere per evitare gli sprechi alimentari ma ora diventa anche divertente grazie a Rimpiattino, la versione italiana dell'usanza del doggy bag ideata dalla Fipe Confcommercio in collaborazione con il Comieco, il consorzio nazionale per il recupero e il riciclo degli imballaggi a base di cellulosa (carta e cartone).

Alla Cantina di Piazza del Sale, uno dei quindici pionieri che in provincia di Grosseto hanno subito aderito e ordinato i primi kit (tutti i nomi nel box), sono stati presentati i contenitori di design con cui sarà possibile consumare a casa ciò che non si è finito a pranzo o a cena fuori. Realizzati in carta riciclata grazie alla partnership del Comieco, i contenitori sono stati progettati dal designer **Giulio Iacchetti** e illustrati dal disegnatore **Guido Scarabottolo** per essere più accattivanti e invogliare i clienti ad adottare un piccolo gesto dal grande valore etico e sociale. «Diamo una veste nuova a un'usanza che in America e all'estero è molto diffusa – dice **Luciano Sbra-**

**ga**, vicedirettore nazionale Fipe – mentre in Italia prevale l'imbarazzo e la vergogna nel chiedere gli avanzi al ristorante. Il nome Rimpiattino lo abbiamo scelto grazie a un concorso di idee tra i nostri ristoranti e associati: gioca sul vecchio nome del nascondino ma anche sulla cultura tutta italiana del rimpiattare gli avanzi del giorno prima per riusarli in nuove ricette. Siccome secondo le stime nazionali su 100 euro di spesa in cibo 36 euro sono consumati fuori casa è bene che la ristorazione dia un segnale di responsabilità contro gli sprechi. Il cibo non è una merce qualunque, merita più rispetto e valore».

Anche il presidente provinciale della Fipe Confcommercio **Danilo Ceccarelli** sottolinea l'aspetto etico del progetto ricordando un'analoga iniziativa, stavolta a carattere locale, dello scorso ottobre. «In quella occasione – dice Ceccarelli – abbiamo sollecitato le attività stagionali della nostra provincia a donare il cibo invenduto al mondo del volontariato e c'è stata una buona risposta». «Il packaging è piacevole – conferma l'assessore comunale al commercio **Riccardo Ginanneschi** – e penso che aiuterà quello che è un buon servizio a diventare anche una consuetudine

per la gente».

L'iniziativa può avere anche secondo la direttrice di Confcommercio Grosseto **Gabriella Orlando** un positivo ritorno d'immagine per le attività che decidono di aderire. «Avere questo servizio per i clienti – dice Orlando – significa dimostrare sensibilità verso il consumatore oltre che per l'ambiente visto che si combattono gli sprechi utilizzando contenitori in carta riciclata e totalmente riciclabile. Inoltre sul sito nazionale della Fipe c'è una sezione in continuo aggiornamento tutta dedicata a Rimpiattino in cui le attività aderenti possono farsi conoscere coi loro contenuti social e web e scaricare liberamente grafiche e materiali per far conoscere il progetto ai propri clienti». —

Per la fase di partenza su scala nazionale del progetto i costi di produzione dei contenitori (0,95 euro al pezzo, Iva e trasporto inclusi) sono sostenuti dalla Fipe nazionale, successivamente saranno gli stessi ristoranti a farsene carico. Alla presentazione sono intervenuti anche la presidente di Confcommercio Grosseto **Carla Palmieri** e il sindaco e presidente della Provincia **Antonfrancesco Vivarelli Colonna**. —



**IL PROGETTO****Hanno aderito  
già in quindici,  
ecco chi sono**

Il progetto Rimpiattino parte in Maremma con un primo nucleo di quindici locali. Già disponibile a Grosseto al Bistrot degli Artisti, alla Cantina di piazza del Sale, al Famileat e al Pickeat; e poi ancora Agua Fria a Castiglione della Pescaia, La Vela a Punta Ala, Cala Felice Beach club e Marina Club al Puntone di Scarlino, Barakà Lounge Restaurant ad Orbetello, l'enoteca ristorante Agrietruria ad Albinia, Roses Garden e Casa del Gelato a Follonica, il ristorante Aiuole a Arcidosso e i ristoranti il Fontanile dei caprai ed il Frantoio a Capalbio. Per nuove adesioni e ordini i ristoratori possono contattare la Fipe Confcommercio Grosseto (sindacale@confcommerciogrosseto.it e 0564 470221).



Alcuni dei titolari dei ristoranti che aderiscono all'iniziativa con i contenitori (FOTOBF)